Comment préparer le dolo (la bière de mil), en sept leçons :

1. étalez le mil rouge et faites-le germer en le mouillant régulièrement. Faites ensuite sécher trois jours avant de le moudre
2. laissez fermenter la levure à même le sol
3. préparez quelques jarres en fonction de la soif à étancher
4. montez un four en terre
5. allumez votre bois de chauffe
6. faites bouillonner votre mixture toute la journée
7. laissez-la ensuite refroidir toute la nuit après y avoir ajouté la levure, servez dans une calebasse... et buvez !

{gallery}lau-marc/200901/dolo{/gallery}